

Agroalimentaire
Formation courte



OBJECTIFS

- Connaître le contexte réglementaire et ses conséquences dans son activité
- Connaître les principaux dangers alimentaires
- Comprendre et formuler les procédures de bonnes pratiques d'hygiène, de traçabilité et de retrait rappel de produits

PUBLIC, PRÉ-REQUIS ET INSCRIPTION

- Accueil tout public
- Établissements proposant une consommation immédiate des plats préparés : restauration traditionnelle, cafétéria, fermes auberges, véhicules boutiques, association préparant des repas, traiteurs.....
- Inscription : signature d'une convention

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Alternance de temps de présentation en salle et de mise en situation professionnelle, d'échanges, et de retours d'expérience, à partir d'exemples concrets, analyse et co-construction d'outils
- Remise d'un livret P'Rest'Hyg F2A, fiches Mémo, fiches Hygiène et du GPBH

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION

- Mode d'évaluation : Quiz en cours de formation pour validation de la certification
- Bilan de la formation et évaluation de la satisfaction des stagiaires
- Attestation de formation

INTERVENANT

Formateurs en hygiène alimentaire ayant une expérience de mise en place de BPH

DURÉE, DATE(S) ET LIEU

- 2 jours (14h)
- 9h-12h / 13h-17h
- Date(s) : calendrier disponible sur notre site internet ou contactez-nous au CFPPA Rodez La Roque

ACCESSIBILITÉ

Dispositif de formation accessible à un public en situation de handicap (contacter votre centre de formation)

PROGRAMME

Accueil, présentation de la formation, tour de table, attentes des stagiaires

Les fondamentaux de la réglementation européenne et nationale en matière de restauration commerciale

- Principes du paquet hygiène, les arrêtés, la traçabilité et la gestion de produits non-conformes, les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures HACCP
- Les conséquences des exigences dans le fonctionnement, les contrôles officiels

Repérer et raisonner les risques physiques chimiques et microbiologiques

- Les microbes et leurs conditions de développement,
- Les dangers physiques et chimiques et leurs conditions d'apparition,
- Les moyens de maîtrise des dangers : chaîne du froid, nettoyage désinfection....

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration

- Les toxiinfections alimentaires collectives et les bactéries pathogènes associées
- Les associations bactéries/aliments et les principales sources de contamination et développement

Mettre en places des mesures de prévention de surveillance et correctives

- Le GBP du secteur concerné
- Les BPH : l'hygiène du personnel et des manipulations, les températures de conservation cuisson et refroidissement, l'organisation, le rangement, les stocks, les durées de vie...
- L'analyse des risques (HACCP) et les points critiques
- Les mesures de surveillance et actions correctives

CONTACTS

CFPPA LA ROQUE
Route de la Roque
12033 Rodez CEDEX 9

05 65 77 75 03
cfppa.rodez@educagri.fr

